

老司机经历火车四个时代

曾一身油灰的他,如今衬衣领带

春运四十年,火车也经历了蒸汽时代、内燃时代、电力时代、动车时代四个时代。从添煤加炭到贴地飞行,从时速60公里的蒸汽机车再到350公里的“复兴号”动车组,驾驶员昔日添炭加煤的双手,如今正娴熟地操纵着飞速列车,在“高大上”的驾驶室里,“想都不敢想这辈子能开出最快中国速度。”

见习记者 王瑞超

一趟车跑下来
一脸黑满身灰

“远看像个要饭的,近看像个拾炭的,仔细一看原来是机务段的。”这句列车司机们自嘲的话,在济南机务段从事驾驶工作33年的薛军看来,却是蒸汽时代火车司机的真实写照。他回忆,那时蒸汽机车动力小、运行里程短,作为司机而言,不仅劳动强度大,工作时间长,连工作环境都很差。

1972年以前,济南机务段运用的全是蒸汽机车,该车型每小时运行约60公里。尤其是列车逆风行驶的时候,风从煤斗子里呼呼地灌进来,一个班次12个小时干下来,保准一脸黑、满身灰。薛军对那个时代的另一深刻记忆,是冬天温度低穿棉袄,但是一进司机室温度就高如“火炉”,只能换上薄工作服。“冬天还好说,到夏天只能汗流浃背了……”

1990年6月30日,济南机务段才改换内燃机车,结束了济南机务段使用蒸汽机车的历史。

“这油味太大了!”7日,记者跟随济南机务段工作人员走进一辆内燃机车驾驶舱,刚爬

上舱门,一股浓烈的柴油味就扑鼻而来,让人禁不住捂住鼻子。就是这刺鼻的柴油味,让薛军被妻子嫌弃了好多年。

除了柴油味,在内燃时代最困扰司机的当数主副司机间的交流。那时候开车,主副司机别看只有一米多的距离,也要“高声呼唤+手比眼看”。

一直到2006年,刘斌和薛军才告别了这充满油味的内燃机车。

开上电力机车
工作环境发生质变

2006年3月16日,济南机务段首批两台SS7E新型客运电力机车开行,结束了山东省没有客运电力机车的历史。自此,电力机车开始奔跑在齐鲁大地上,济南机务段也由内燃机务段转成电力机务段。胶济客专全线电气化改造,速度也有了大幅提升。

“提速真是太不容易了!”薛军多次见证火车提速,经历机车装备、车辆配置、火车轨道等各项配套设施的相继改进。“每一次火车提速都是经济、技术等多项指标共同进步的产物。”

走过蒸汽时代、内燃时代的驾驶员们,开始坐进现代化的司机室,里面还配备了冰箱、微波



开了33年火车的老司机薛军开车前检查各种仪表设备。 本报记者 张中 摄

炉、空调等电器设备。

“电力机车真好,有了空调,冬暖夏凉。”刘斌感慨,速度快了也更安全了,还不用像以前用电炉子热饭,都用微波炉了。更为欣慰的是,每次出乘回来,再也不用靠人工擦洗机车,以前正副司机两个人两个多小时的擦洗作业时间,现在仅用十五分钟就能完成。

“太好了,就这样干到退休吧!”刘斌当时这样想。然而,电力机车带来的惊喜很快被动车的崛起所替代。

接棒“复兴号”
开出最快中国速度

2007年4月18日5时38分,时速可达200千米的“和谐号”

动车组D460次列车从铁路上海站出发驶往苏州。这是中国第一列正式开行的动车组,也拉开了全国铁路第六次大面积提速的序幕。

薛军开始身着制服、手戴白手套,拉着一个印有CRH字样的棕色行李箱,拎着一个同样字样、同样颜色的公文包,像一个“金领”一样去驾驶列车。

“不用带饭了!”这是薛军和刘斌的共同欣慰之处,因为列车运行速度快了,吃饭的灵活性很强,可以在上车前后吃饭,也可以餐车给配送。

随着动车的高速运行,对司机的要求也越来越高。高铁列车每秒运行83.3米,一个简单的低头动作,100多米就过去了,稍有懈怠便可能引发事

故,如今用如履薄冰来形容列车司机的工作更为贴切。

2017年9月21日,全国铁路实施新的列车运行图,7对时速350公里的“复兴号”动车组在京沪高铁济南西站设置停站。与时代同步,薛军、刘斌等部分动车组司机也幸运地接过集颜值与时速于一身的“复兴号”接力棒,“想都不敢想这辈子能开出最快中国速度。”

从操作时速60公里的蒸汽机车司机一步步成长为操纵时速350公里的动车组司机,很难想象昔日添炭加煤的双手,如今正娴熟地操纵着灵敏的电器开关。如今,在世界一流的驾驶室里,薛军享受着追风般的感觉……

崂山铁锅大馒头
一年卖了上亿元

搭上电商快车,三成网销全国

在青岛崂山脚下的王哥庄村,聚集了一大批靠卖馒头发家致富的民间面点师,他们手下的铁锅大馒头不仅是一种食物,也是一种传承和艺术。如今,商户们纷纷“触网”销售,自建了电商服务团队。到去年年底,王哥庄大馒头实现了年产值近亿元的佳绩。

0分类广告电话: 0531- 85196204 85196234

地址: 济南市泺源大街2号大众传媒大厦东门

**专业快速清欠
不成功不收费
15168828913**

组装摄像头外包投资4828元起,做家庭组装户
退休、兼职均可,组装费3元
月薪6000元招代理商 13603826988**电子厂寻合作**电子线圈外发加工,适合家庭妇女,
需办小型加工厂 电话: 0537 - 4256555**发达面粉集团高薪诚聘英才**

发达面粉集团常年高薪招聘英才,缴纳五险一金,提供住宿。1、试用期6个月,对口专业“211工程”高校及以上学历6000元/月,试用合格者月薪10000元起;对口专业二类本科或以上学历5000元/月,试用合格者月薪9000元起;非公司对口专业的本科或以上学历及公司对口专业三类本科4500元/月,试用合格者月薪8000元起。2、入职后业绩突出或职务晋升达到主管及以上级别者月薪12000元起,同时提供参与股权激励或期权激励的机会。3、在公司驻地有住房需求且符合条件者,公司免费为其提供一套90-100平米的楼房居住。(以上学历均指国家统招学历)

电话: 18705345532 地点: 德州、枣庄、聊城

{婚介} 说媒13869445824

本报记者 台雪超

日均营业收入2万
每天用掉两吨面粉

大灶铁锅、干柴烈火、山泉和面、麦香弥漫。临近春节,王哥庄街道上村里的馒头手艺人早已忙活起来,整个村子都沉浸在麦香与忙碌的氛围中。在何家庄社区里有一条远近闻名的“馒头街”,两旁聚集了20多家馒头加工户,早上四点多亮起的灯光和高高的烟囱预示着年的到来。

荆长艳是一名80后,以前和丈夫做装修行业,2009年回到街道上开起门店,做起了大馒头生意。至今已有9个年头。做铁锅大馒头在王哥庄是门独特的手艺,这对年轻人来说是个“挑战”。荆长艳便一点一点跟着有经验的老师傅学习,爱思考的她也将室内设计的创造力运用到了大馒头上,目前店内已经创新了30多个花样。

荆长艳说,从开店之初,她便将店铺定位在“高端”“品牌”,如今她的店铺非常红火,十月之后便进入了新春备货阶段,订单不断。进入腊月以后,每天需要蒸200多锅馒头,用掉4000斤面粉,20个工人从4点半忙到晚上12点,目前仍然是供不应求的状态,老板娘已经开始了“限购”。荆长艳坦言,街道上的商户从2009年开始赶上了“东风”,她的店现在日

均营业收入2万元左右。

“腊月以后,来店客人络绎不绝,即使雇了十几个工人,也忙不开呢!”从农历十月一直到春节,阿明馒头店的老板娘李海青和丈夫基本24小时都要连轴转,最忙的时候一天要做七千到一万斤馒头。

制定行业标准
西藏港澳客人也不少

崂山面塑在崂山地区世代相传,已经有500多年历史。在王哥庄,大馒头已由最初的家传手艺,变成集体致富的法宝。2009年以来,王哥庄街道建成多个大馒头专业化社区,统一为商户办理健康证、引导他们统一使用专用面粉、酵母,并制定了统一行业标准,还定期举行交流培训会。王哥庄大馒头已然成了“明星”产品。

随着大馒头的红火,商户们琢磨着如何能够将大馒头卖到更远的地方。网购模式下,王哥庄大馒头成了“网红”。荆长艳2014年开始经常在微信上晒大馒头照片,发产品信息。微信好友越加越多,订单也纷至沓来。“现在我和我老公两个人微信好友已有一万多人了,顾客下单后,我们算好产品和运费,给顾客报价,然后装好货给他们发走,西藏、广州、港澳的客人也越来越多。”

不仅如此,入驻淘宝、大众点评开微店,荆长艳涉足了多种互联网销售渠道。像她一样瞄准线上市场的店主有很多,有的商户也会在淘宝和百度推广上投放广告,大馒头就这样靠着互联网奔向了全国各地,改变了过去大馒头多以本地销售为主的情况。2017年,王哥庄大馒头产值近亿元,其中线上部分占30%。



手工揉制馒头上铁锅,王哥庄大馒头开蒸。 本报记者 台雪超 摄